

2E みその麦麴を塩切りしました！

食品科学科 2年

前回、麦に麹菌を接種して作った麦麴を「塩切り」しました。麹カビの繁殖を塩で止めるという作業です。いつも食べる味噌がこのような材料を元にできていることを見て学んでいます。



製麴機の中で大きな塊となっていた麦麴をほぐして塩と混ぜ合わせます。
麴を混ぜると手がすべすべになりました！麴のすごさを感じます！



塩をしっかりと混ぜて、麴の動きを止めます。

一つのおけに集めて冷蔵し、
翌日いよいよ大豆と混ぜ味噌
にしていきます！

